

gebruiksaanwijzing
inductiekookplaat

mode d'emploi
plaque de cuisson
à induction

Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld

instructions for use
induction hob

HI271D

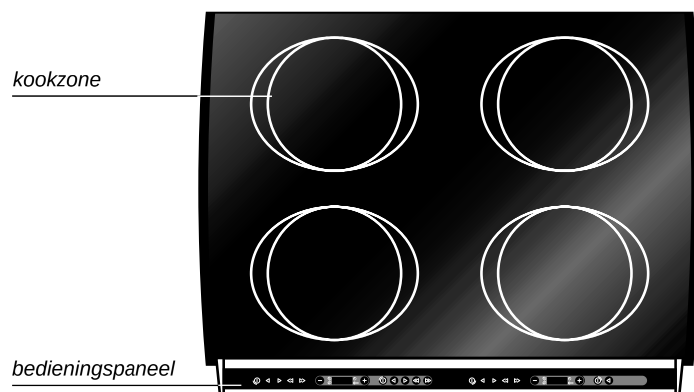


gba 700000202001

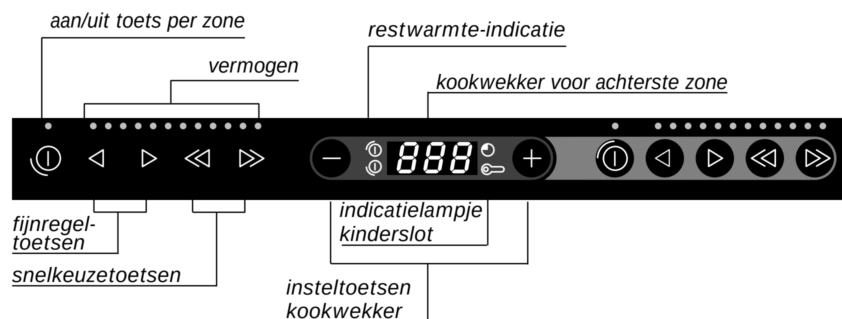
ATAG

ATAG

beschrijving



bedieningspaneel



voorwoord

In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten.
U vindt hierin informatie over bediening, geschikte pannen en achtergrondinformatie over de werking van het toestel.
Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

inleiding

U heeft gekozen voor een inductiekookplaat van Atag; een apparaat dat volledig voldoet aan de wensen van de kookliefhebber.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel.
Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk "pannen" op de pagina 18 en 19 geeft hierover meer informatie.

Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen.
Het is comfortabel omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel.
De kookplaat is eenvoudig te reinigen; de plaat zelf wordt niet erg heet doordat de warmte in de pan zelf wordt opgewekt.
In het hoofdstuk "werking" op de pagina's 17 en 18 vindt u uitgebreide informatie over de voordelen van inductiekoken.

uw inductiekookplaat

inhoud

veiligheid

waar u op moet letten 4 – 6

bediening

inschakelen 7 – 8

extra zekerheid 9

kookaanwijzingen

standen en vermogens 10 – 11

kooktabellen 12 – 13

onderhoud

reinigen 14

beveiligingen

oververhittingsbeveiligingen 15

storingen

wat moet ik doen als... 16

algemene informatie

werking 17

pannen 18 - 19

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren 20

algemeen

Inductiekoken is uiterst veilig. De warmte wordt in de pan opgewekt. Hierdoor wordt de glasplaat niet warmer dan de inhoud van de pan en is de kans klein dat u zich aan het toestel brandt. Toch is er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

bij de installatie

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Zorg voor voldoende ventilatie.

Het toestel kan alleen goed functioneren als bij de installatie de volgende punten in acht worden genomen:
- Er moet voldoende ventilatie zijn (zie pagina 9).
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade aangestoten worden.
- Het aanrechtblad moet minimaal 3,2 cm en maximaal 4 cm dik zijn.
- Het aanrechtblad moet vlak zijn.
- Als de afstand tussen toestel en wand minder dan 4 cm is moet de wand van warmtebestendig materiaal zijn. De warmte van een hete pan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.
- Open nooit de behuizing van het toestel.

tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

*Let op met:
pacemakers;
creditcards;
bankpasjes;
diskettes;
horloges.*

Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.

Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen uit de buurt van het toestel.

Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand (10, 11 of 12) heeft ingesteld.

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. De pan mag evenmin droogkoken.
Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten wordt de pan zeer heet, waardoor deze beschadigd kan raken.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittings-beveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

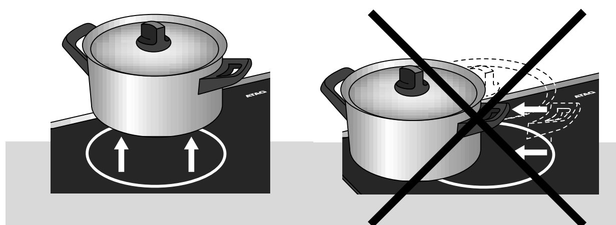
Het glasceramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt.

Gebruik een toestel niet meer als het een breuk of scheurtjes vertoont. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant en klaar gerechten, om voedsel in te bereiden.
Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

• Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
• Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
• Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



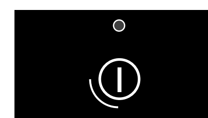
Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

introductie

Gebruik de juiste pan. Zie hoofdstuk "pannen" op de pagina's 18 en 19.

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, 3 voorkeurstanden, kookwekker voor de achterste kookzones, kinderslot en automatische kookduurbegrenzing. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

inschakelen



aan/uit toets

1 Zet een pan op een kookzone.
2 Druk op de aan/uit toets.
Het groene lampje bij de aan/uit toets gaat branden.

vermogen instellen

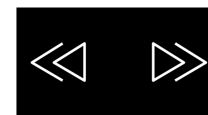


lager hoger

1 Druk op de pijl toets.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 3.

De lampjes in het display geven de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de kooktabellen op de pagina's 12 en 13.

snelkeuzetoets



snelkeuzetoetsen

1 Druk op de snelkeuzetoets.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 6, 10 of 12.
2 Stel een hogere of lagere stand in door op de pijl toetsen te drukken.

De gekozen stand wordt continu weergegeven als er een pan op de kookzone staat.
De lampjes knipperen als er geen pan op de kookzone staat.

uitschakelen

Druk nog een keer op de aan/uit toets.
De kookzone schakelt uit. Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.

restwarmte-indicatie


restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.

kookwekker



U kunt de achterste kookzones door de kookwekker laten uitschakelen.

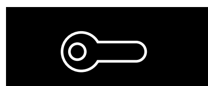
1 Zet een pan op één van de achterste kookzones.
2 Schakel de kookzone in.
  Het toestel begint te werken.
3 Stel de kookwekker in.
  Met de + en – toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 3.59 uur).
  In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon.
De zone schakelt uit.

Schakel aan het einde van de bereidingstijd de pieptoon uit door op de + of - toets van de kookwekker of de aan/uit toets te drukken

Als u de pieptoon niet uitschakelt, stopt deze vanzelf na 30 minuten.

kinderslot


kinderslot

Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden.

op slot
Druk beide + toetsen tegelijk in.
Het sleutelsymbool licht op.

van het slot
Druk beide + toetsen tegelijk in.
Het sleutelsymbool dooft.

In het toestel zijn verschillende beveiligingen ingebouwd om de elektronica en uw kookgerei te beschermen. Wanneer het toestel op de juiste wijze is geïnstalleerd zullen de beveiligingen zelden of nooit ingrijpen.

kookduurbegrenzing

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.
In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduur-begrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt.

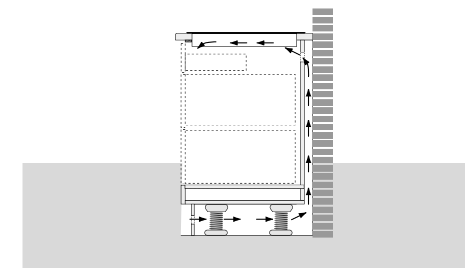
stand	tijd	stand	tijd
1 - 2	9 uur	9	3 uur
3 - 4 - 5	5 uur	10	2 uur
6 - 7 - 8	4 uur	11 - 12	1 uur

detectiebeveiliging

De kookzone reageert alleen als er een geschikte pan op staat. Wanneer er alleen een lepel of vork op de kookzone ligt, schakelt de kookzone niet in.
De lampjes blijven knipperen.

ventilatiebeveiliging

De elektronica moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de onderzijde van de kookplaat weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren als er voldoende lucht kan circuleren.
Het toestel schakelt niet in wanneer er onvoldoende lucht circuleert.


Luchtcirculatie onder de inductiekookplaat.

vermogen

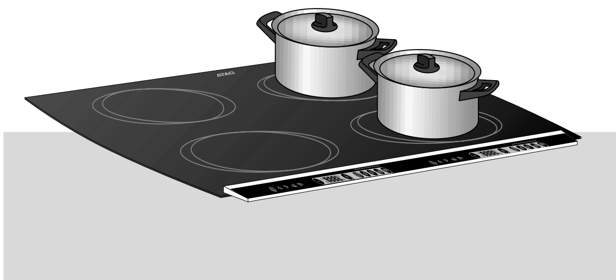
Het vermogen is instelbaar van 50 W tot 2,8 kW.

twee zones

U hoort een tikkend geluid als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.

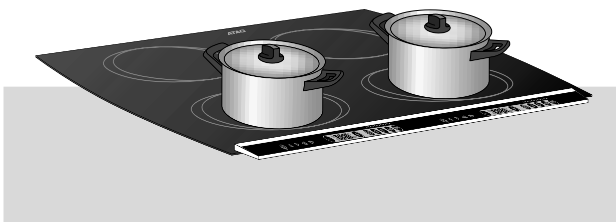
Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden.
Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 10 heeft dit geen consequenties.
Stelt u echter een kookzone in op stand 11 of 12 dan zal de andere kookzone automatisch terugschakelen naar stand 6 of 7.

Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar.



Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op stand 12 instellen.

Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op stand 12 ingesteld worden.



kookaanwijzingen
standen en vermogens

even wennen...

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste bij blijven staan.

Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

stand 12

Schakel de kookplaat alleen in op stand 12 (het hoogste vermogen) als u water aan de kook wilt brengen. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

– Raadpleeg om de techniek te leren kennen de kooktabellen op de pagina’s 12 en 13.

stand 11

Stand 11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 12 gaat dit veel te hard; de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

	aan de kook brengen	tussenstand	doorkook-stand
soep			
bouillon trekken	12	9	3
heldere soep	12	10	2/3
gebonden soep	10	–	10
vlees			
klein vlees	10	–	7
groot vlees	11	10	3/5
biefstuk	7/8	–	–
vis			
bakken	11	10	8
aardappels			
koken	12	8	6
bakken			
– rauwe aardappels	12	8	6
– gekookte aardappels	10	–	–
groenten			
koken			
– gedroogde peulvruchten (bijv. erwten, bonen)	12	8	4
– stevige groenten (bijv. worteltjes, boontjes)	12	8	3
– slinkgroenten (bijv. andijvie, spinazie)	10	–	4
fruiten			
– uien	10	–	7
ontdooien			
– stevige groenten	8	–	–
– bladgroenten	6	–	–
saus			
gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel	10	–	10
frituren			
frites bakken	12	–	12
kroket - diepvries	12	–	8
kroket - vers	12	–	10

kookaanwijzingen
kooktabellen

	aan de kook brengen	tussenstand	doorkook-stand
diversen			
appelmoes	10	8	3
boter smelten	8-10	4-6	4
chocola smelten	1		
drie in de pan	7	–	7
eieren	10		6
flensjes	8	–	8
macaroni	12	6	3
melk koken	10	–	–
pannenkoeken	9	–	8
pap koken	10	6	2
rijst	12	8	2
sauzen binden (met eidooiers)	1		2
spek uitbakken	8	–	–
spiegelei	8	–	8
stoofperen	12	8	3

let op!

Als u bakt in een koekenpan met een bodem die groter is dan de kookzone, is het belangrijk dat de pan rustig opwarmt. Begin bijvoorbeeld op stand 6 en voer de stand langzaam op.

Bij gebruik van een wok is het van belang dat de bodem vlak is en dat de wok goed voorverwarmd wordt op hoog vermogen.

dagelijkse reiniging

Hoewel overgekookt voedsel niet in kan branden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

hardnekkige vlekken

waterkringen; kalkresten; metaalsporen.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.
Verwijder metaalsporen met een middel als Staalfix of Collo Luneta.

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

In het toestel zijn drie beveiligingen tegen oververhitting ingebouwd.

Bescherming van de elektronica.

De eerste beveiliging beschermt de elektronica.
Als de temperatuur van de elektronica te hoog oploopt grijpt deze beveiliging in.
Het toestel wordt uitgeschakeld.
De ventilator blijft doordraaien om het toestel af te koelen.
In het display verschijnt de foutmelding F7 *(zie pag. 16 "storingen").*

1 Druk op een willekeurige toets en de melding verdwijnt.
2 Schakel het toestel opnieuw in.
3 Kies een lager vermogen.

Bescherming van de pannen.

De tweede beveiliging beschermt uw pannen.
Deze beveiliging controleert de temperatuur van de glasplaat. Voor deze beveiliging is het van belang dat de panbodem vlak is.
Als de temperatuur van de glasplaat te hoog wordt schakelt het toestel automatisch terug naar een lager vermogen.
Wanneer deze beveiliging defect is verschijnen in het display de foutmeldingen F1 en F2 (voor de voorste zones) of F3 en F4 (voor de achterste zones).
Bel de servicedienst als de foutmeldingen F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 of F9 in het display verschijnen.

Bescherming tegen vlam in de pan.

De derde beveiliging beschermt tegen "vlam in de pan".
Als u een pan leeg opzet of met weinig olie erin, meet de kookplaat dat het verwarmingsproces te snel verloopt.
Het toestel schakelt automatisch terug naar een lager vermogen.
Dit lagere vermogen is niet zichtbaar in het display.
Zodra de plaat de maximumtemperatuur bereikt, wordt het toestel uitgeschakeld om uw pannen te beschermen.

wat moet ik doen als...

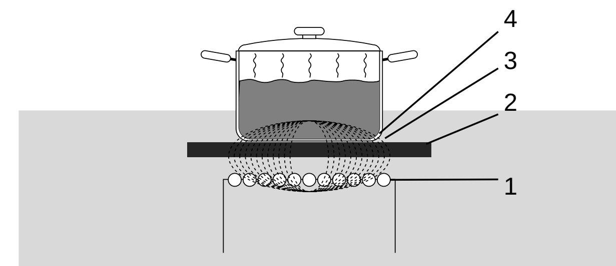
Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Het toestel werkt niet en de lampjes branden niet.	Geen elektriciteit.	Elektrische installatie controleren (hoofd-zekering(en), aansluiting).
De kookplaat werkt niet. F9 verschijnt in het display.	Het toestel is verkeerd aangesloten.	Laat de installateur het toestel opnieuw aansluiten volgens het aansluitschema.
De kookplaat werkt niet. F0 verschijnt in het display.	Omgevingstemperatuur te laag (5 °C) toen de plaat niet op het elektriciteitsnet was aangesloten.	Na het aansluiten een minuut of tien wachten. De meldingen verdwijnen.
De ventilator schakelt spontaan in.	Het toestel controleert zichzelf nadat de spanning is weggevallen.	De ventilator schakelt vanzelf uit.
Het kookvlak schakelt plotseling uit.	Ventilatie is onvoldoende.	Controleer de ventilatie-openingen.
De melding F7 verschijnt.	Oververhitting van de elektronica in de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Druk op een willekeurige toets en de melding ver-dwijnt. Opnieuw beginnen op een lagere stand.
	Twee pannen raken elkaar of een pan maakt contact met de wand.	Zorg ervoor dat de pannen "vrij" staan.
Na het inschakelen blijven de lampjes knipperen.	Ongeschikte pannen.	Geschikte pan gebruiken (zie de pagina 18).
	Slecht elektrisch contact.	Controleer of de kabel wordt aangestoten door de lade. In dat geval de aansluiting laten wijzigen door de installateur.
Het toestel schakelt uit.	Toestel staat op slot.	Druk beide + toetsen vijf seconden onafgebroken in.
Het aan de kook brengen duurt langer dan verwacht.	Kleine pan gebruikt.	Gebruik een pan die ongeveer gelijk is aan de diameter van de kookzone.

werking

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.



comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain-marie verwarmt.

snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel.
Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze.

schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

veilig

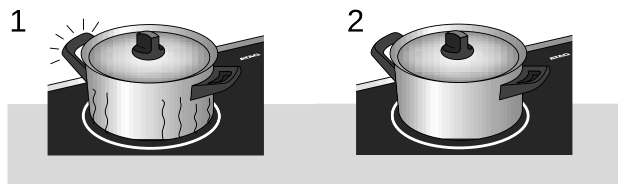
De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor is de kans uiterst klein dat u zich brandt aan het toestel. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

milieubewust

De warmteverliezen zijn minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt.
Bij kleinere pannen wordt alleen dàt deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.

1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.

2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.



pannen

Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn.

geschikt

Speciale roestvrij-stalen pannen voor inductiekoken; solide geëmailleerde pannen; geëmailleerde gietijzeren pannen.

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.
Een pan is geschikt wanneer:
- de panbodem wordt aangetrokken door de magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikke (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk.

ongeschikt

Aardewerk, aluminium, kunststof, koper, porselein, roestvrijstaal.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de inductiekookplaat.

let op

Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.
Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:
- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem.
Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem.
Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

snelkookpannen

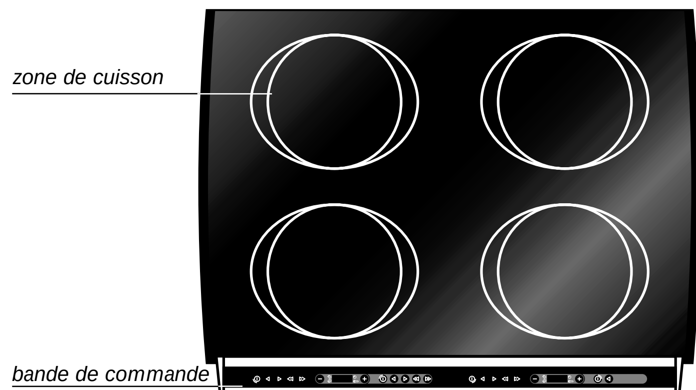
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

verpakking en toestel afvoeren

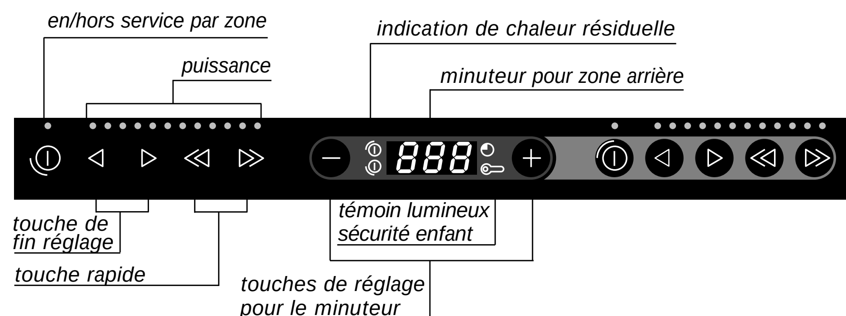
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.



bande de commande



Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson à induction. Vous y trouverez une information sur la commande, les casseroles à utiliser et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation ont été ajoutées à la consigne Installation. Celle-ci se trouve en annexe et est destinée à l'installateur.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

introduction

Vous avez choisi une plaque de cuisson à induction Atag : un appareil qui répond intégralement aux souhaits de l'amateur de cuisine.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel.
La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casseroles" (pages 18 et 19) vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint.
La plaque de cuisson est facile à nettoyer car elle n'est jamais vraiment chaude. C'est que la chaleur est générée dans la casserole.
Le chapitre "fonctionnement" (pages 17 et 18) vous fournira de plus amples informations sur les avantages de la cuisson à l'induction.

table des matières

sécurité
les points qui méritent votre attention 4 – 6

commande
mise en service 7 – 8
sécurité supplémentaire 9

conseils de cuisson
positions et puissances 10 – 11
tableaux de cuisson 12 – 13

entretien
nettoyer 14

dispositifs de sécurité
dispositifs de sécurité en cas de surchauffe 15

pannes
que faire si… 16

information générale
fonctionnement 17 – 18
casseroles 18 – 19

environnement
que faire de l'emballage et de l'appareil 20

généralités

La cuisson à l'induction ne présente aucun danger. La chaleur est générée dans la casserole. En raison de cela, la plaque de verre ne chauffe pas plus que le contenu de la casserole. Le risque de vous brûler en touchant l'appareil est vraiment très minime. Toutefois, comme pour tout appareil, il y a un certain nombre de points qui méritent votre attention.

installation

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

Le bon fonctionnement de l'appareil ne peut être assuré que si les points suivants ont été observés lors de l'installation :

- La ventilation doit être suffisante (voir page 9).
- Le câble de raccordement doit pendre sans entraves (tout contact avec un tiroir doit être évité).
- L'épaisseur du plan de travail doit être au minimum de 3,2 cm et de 4 cm au maximum.
- Le plan de travail doit être plat.
- Si la distance entre l'appareil et le mur est inférieure à 4 cm, le mur doit être recouvert d'un matériel résistant à la chaleur. La chaleur d'une casserole chaude risque d'abîmer ou de décolorer le mur.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.

attention aux stimulateurs cardiaques, aux cartes de crédit, aux cartes bancaires, aux disquettes, aux horloges.

Nous conseillons aux personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque de consulter un cardiologue.

Pendant l'utilisation de l'appareil, tenez tout objet magnétisable à distance de l'appareil.

Tenez compte du temps de chauffe très rapide sur les positions plus élevées. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous avez programmé une position élevée (10, 11 ou 12).

Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement protégeant contre la surchauffe. L'appareil chauffe trop, pouvant provoquer l'éclatement de la plaque de verre et faire fondre le fond de la casserole.

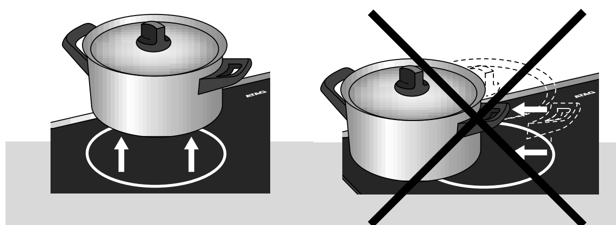
Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou sans contenu ne tombent pas sous le champ de la garantie.

La zone de cuisson vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Elle peut se briser du fait qu'un petit pot à épices ou un objet pointu tombe sur celle-ci.

N'utilisez plus l'appareil s'il est fissuré ou cassé. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil et prenez contact avec le service après-vente.

N'utilisez jamais d'alu comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas.
L'alu qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever.

Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.
- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



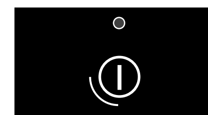
Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.

introduction

Utilisez la casserole appropriée. Voir chapitre "casseroles" aux pages 18 et 19.

La plaque de cuisson à induction est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, de 3 positions préférentielles, d'un minuteur pour les zones de cuisson arrière, d'une fermeture enfants et d'un limiteur de durée de cuisson automatique. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

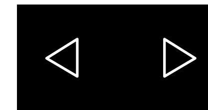
mise en service



touche marche/ arrêt

1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Le témoin vert de la touche marche/arrêt s'allume.

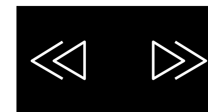
réglage de la puissance



moins élevée *plus élevée*

1 Appuyez sur la touche flèche.
La plaque de cuisson se met directement sur la position 3.
Les témoins lumineux sur le visuel indiquent la position sélectionnée. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson aux pages 12 et 13.

touche rapide



touches rapides

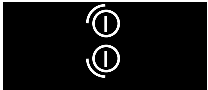
1 Appuyez sur la touche de sélection rapide.
La plaque de cuisson se positionne immédiatement sur 6, 10 ou 12.
2 Appuyez sur les touches flèches pour sélectionner une position supérieure ou inférieure.

La position sélectionnée est affichée en continu quand une casserole est placée sur la zone de cuisson.
Les témoins lumineux clignotent quand il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.

mise hors service

Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt.
La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement. Si la zone de cuisson est encore chaude, cette situation sera éventuellement signalée par le voyant de chaleur résiduelle.

voyant de chaleur résiduelle


voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.

minuteur



Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter le fonctionnement des zones de cuisson arrière.

1 Posez une casserole sur une des zones de cuisson arrière.
2 Enclenchez la zone de cuisson.
L'appareil commence à fonctionner.
3 Programmez le minuteur.
Programmez le temps de cuisson en utilisant les touches + ou - (3.59 heures au max.).
L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées.
Un point clignotant indiquera que l'horloge programmatrice est activée.

A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip.
La zone cessera alors de fonctionner.

Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche + ou - de l'horloge.
Si vous n'arrêtez pas le bip, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

sécurité enfants


sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée.

verrouiller
Appuyez simultanément sur les deux touches +.
Le symbole clé s’allume.

déverrouiller
Appuyez simultanément sur les deux touches +.
Le symbole clé s’éteint.

Divers systèmes de sécurité ont été intégrés à l'appareil pour protéger l'électronique et vos ustensiles de cuisine. Si l'installation a été faite correctement, les dispositifs de sécurité n'entreront pas ou peu en action.

limiteur de durée de cuisson

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée. *Dans le tableau ci-dessous, vous lisez après combien de temps, les différentes positions de l'appareil sont arrêtées par le limiteur.*

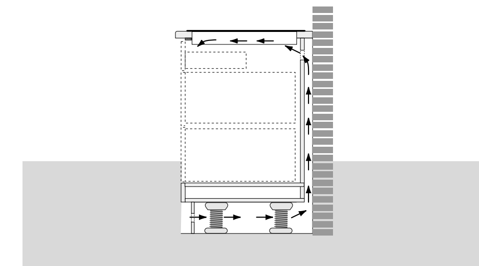
position	**temps**	**position**	**temps**
1 - 2	9 heures	9	3 heures
3 - 4 - 5	5 heures	10	2 heures
6 - 7 - 8	4 heures	11 - 12	1 heure

dispositif de sécurité pour la détection

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate. En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher. *Les voyants vont clignoter.*

dispositif de sécurité pour l'aération

L'électronique doit être refroidie. L'air froid est aspiré derrière le placard et rejeté sous la plaque de cuisson. L'appareil ne peut donc fonctionner que si la circulation d'air est suffisante. *L'appareil ne s'enclenche pas en cas d'une circulation d'air insuffisante.*


Circulation d'air sous la plaque de cuisson à induction.

puissance

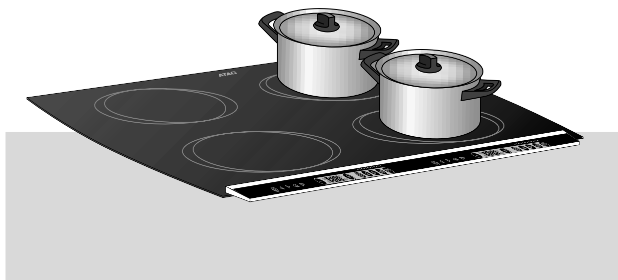
Il est possible de régler la puissance entre 50 W et 2,8 kW.

deux zones

Lors de leur enclenchement, les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre font du bruit. Ceci vient du fait que l'appareil passe de la zone de cuisson qui se trouve sur le devant vers celle qui se trouve à l'arrière et vice versa.

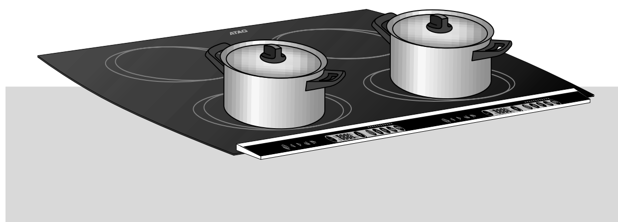
Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont commandées par un seul générateur. L'avantage de cette situation est de parvenir à une puissance élevée pour chaque zone de cuisson. C'est idéal pour porter à ébullition des produits, pour frire ou faire revenir de grandes quantités très rapidement. Si les zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont enclenchées en même temps, la puissance sera automatiquement partagée. Ceci sera sans conséquence jusqu'à la position 10. Si vous programmez toutefois une zone de cuisson sur la position 11 ou 12, l'autre zone de cuisson reviendra automatiquement sur la position 6 ou 7.

Les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre s'influencent l'une l'autre.



Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une à côté de l'autre n'ont pas d'effet l'une sur l'autre. Vous pouvez donc les programmer sur la position 12.

Les zones qui se trouvent l'une à côté de l'autre peuvent être programmées en même temps sur la position 12.



vos premiers pas…

Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que les produits ne brûlent ou ne se dessèchent, restez sur place.

Dans la cuisson à induction, seule la surface couverte par la casserole est activée. Si vous utilisez une petite casserole sur une grande plaque, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc moins élevée et il faudra plus de temps pour que le contenu de la casserole arrive à ébullition.

position 12

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position 12 (la puissance la plus élevée) si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler.

– Consultez les tableaux de cuisson (pages 12 et 13) pour vous familiariser avec la technique.

position 11

La position 11 est la position du gril. Cette position est idéale pour cuire de la viande. Sur la position 12, c'est beaucoup trop fort. Les éléments du lait qui se trouvent dans la margarine brûlent avant que la margarine ne soit fondue.

	faire bouillir	position intermédiaire	position 'cuisson douce'
potage			
faire un bouillon	12	9	3
consommé clair	12	10	2/3
potage	10	–	10
viande			
morceaux de viande	10	–	7
rôti	11	10	3/5
bifteck	7/8	–	–
poisson			
poêlé	11	10	8
pommes de terre			
cuites à l'eau	12	8	6
au beurre			
– crues	12	8	6
– cuites à l'eau	10	–	–
légumes			
cuits à l'eau			
– légumes secs (par ex. pois cassés, haricots)	12	8	4
– légumes (par ex. carottes, haricots)	12	8	3
– légumes verts (scarole, épinards)	10	–	4
fruits			
– oignons	10	–	7
décongélation			
– légumes	8	–	–
– légumes verts	6	–	–
sauce			
sauce liée par un roux ou par un agent de liaison	10	–	10
friture			
cuire des frites	12	–	12
croquettes - congelées	12	–	8
croquettes - fraîches	12	–	10

	faire bouillir	position intermédiaire	position 'cuisson douce'
divers			
compote de pommes	10	8	3
faire fondre du beurre	8-10	4-6	4
faire fondre du chocolat	1		
3 crêpes à la hollandaise	7	–	7
oeufs	10		6
crêpes dentelles	8	–	8
macaroni	12	6	3
faire bouillir du lait	10	–	–
crêpes épaisses	9	–	8
bouillie	10	6	2
riz	12	8	2
lier des sauces (avec des jaunes d'oeuf)	1		2
bacon	8	–	–
oeufs sur le plat	8	–	8
poires à cuire	12	8	3

attention!

Si vous utilisez une poêle avec un fond plus large que la zone de cuisson, il est important que la casserole se réchauffe lentement. Commencez par utiliser, par exemple, la position 6 et augmentez-la progressivement.

En cas d'utilisation d'un wok, il est important que le fond soit plat et que le préchauffement du wok se produise en sélectionnant une position élevée.

nettoyage

nettoyage quotidien

Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.

Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux. Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

en cas de taches tenaces

Taches d'eau ; restes de calcaire ; traces de métal.

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.
Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme Staalfix ou Collo Luneta.

Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

n'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfants.

dispositifs de sécurité en cas de surchauffe

L'appareil comprend trois dispositifs contre la surchauffe.

Protection de l'électronique.

Le premier dispositif de sécurité protège l'électronique.
Si la température de l'électronique s'élève de trop, ce dispositif entrera en action.

Le fonctionnement de l'appareil sera arrêté.
Le ventilateur poursuivra son fonctionnement pour refroidir l'appareil.
L'écran affichera le message d'erreur F7 (voir page 16 "pannes")

1. Appuyez sur une touche quelconque pour faire disparaître le message.
2. Enclenchez de nouveau l'appareil.
3. Sélectionnez une puissance plus basse.

Protection des casseroles.

La deuxième sécurité protège vos casseroles.
Ce dispositif contrôle la température de la plaque de verre.
En ce qui concerne cette sécurité, il est important que le fond de la casserole soit plat.

Si la température de la plaque de verre est trop élevée, l'appareil passera automatiquement à une température plus basse.
Au cas où ce dispositif serait en panne, l'écran affichera les messages d'erreur F1 et F2 (pour les zones de cuisson de devant) ou F3 et F4 (pour les zones de derrière).

Veuillez contacter le service après-vente au cas où l'écran afficherait les messages d'erreur F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 ou F9.

Protection contre la présence de flammes dans la casserole.

Le troisième dispositif protège contre "les flammes dans la casserole". Si vous mettez sur la zone de cuisson une casserole sans ingrédient ou avec peu d'huile, la plaque de cuisson mesurera que le processus de cuisson est trop rapide.

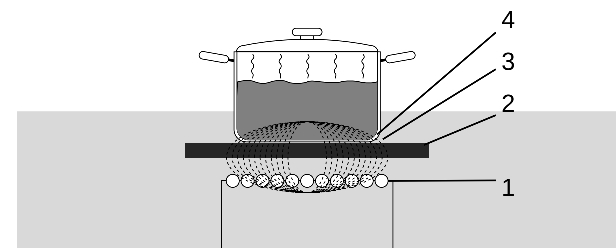
L'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
Dès que la plaque aura atteint la température maximale, l'appareil sera mis hors service en vue de protéger vos casseroles.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

panne	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants ne s'enclenchent pas.	Absence d'électricité.	Contrôle de l'installation électrique (fusible(s) primaire(s), connexion).
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. L'écran affiche F9.	L'appareil est mal branché.	Demandez à l'installateur de refaire le branchement de l'appareil selon le schéma de connexion.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. L'écran affiche F0.	Température ambiante trop basse (5 °C) ; la plaque n'était pas branchée sur le réseau électrique.	Après connexion, attendre dix minutes environ. Les messages vont disparaître.
Le ventilateur s'enclenche spontanément.	Contrôle automatique de l'appareil après chute de la tension.	Le ventilateur s'arrête automatiquement.
La plaque de cuisson s'arrête brusquement.	Ventilation insuffisante.	Contrôlez les trous d'aération.
Le message F7 s'affiche.	Surchauffe de l'électronique dans la plaque de cuisson.	Laissez refroidir l'appareil. Appuyez sur une touche quelconque, le message va alors disparaître. Recommencez en sélection-nant une position plus basse.
Après enclenchement, les voyants continuent de clignoter.	Casseroles inadéquates.	Utilisez une casserole appropriée (voir page 18).
	Mauvais contact électrique.	Contrôlez la position du câble. Au cas où il serait en contact avec le tiroir, demandez à l'installateur de changer cette situation.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est verrouillé.	Appuyez sur les deux touches + pendant 5 secondes sans interruption.
L'appareil s'arrête.	Contact entre 2 casseroles ou contact d'une casserole avec le mur.	Veillez à ce que les casseroles n'établissent pas de contact avec un quelconque objet.
La mise à ébullition dure plus longtemps que prévu.	Vous avez utilisé une petite casserole.	Utilisez une casserole du même diamètre environ que celui de la zone de cuisson.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.



confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

sûr

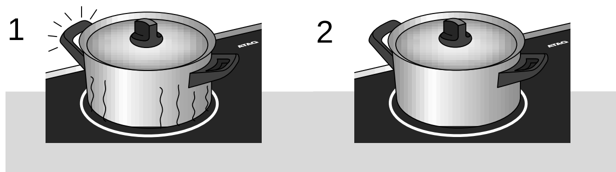
La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

sensibilisé aux problèmes de l'environnement

Les pertes de chaleur sont minimales du fait que la génération de chaleur se produit dans la casserole en question. En cas de casseroles plus petites, sera seulement activée la partie de la zone qui fait contact avec le fond de la casserole. Un avantage supplémentaire est que les poignées de la casserole ne chauffent pas du fait que la chaleur rayonnante ne longe pas la casserole.

1. Perte de chaleur et poignées chaudes lors d'une plaque de cuisson conventionnelle.

2. Pas de perte de chaleur et poignées froides en cas de cuisson à l'induction.



casseroles

La cuisson à l'induction fait emploi d'un champ magnétique pour générer de la chaleur. C'est pourquoi le fond de la casserole doit contenir du fer et être donc magnétique.

approprié

Les casseroles en acier inoxydable spécial pour la cuisson à l'induction ; les casseroles solides en émail ; les casseroles en fonte émaillées.

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en utilisant un aimant.
Une casserole est appropriée lorsque :
- le fond de la casserole est attiré par l'aimant ;
- le fond est approprié pour la cuisson à l'électricité.

Utilisez seulement une casserole avec un fond plat et épais (2,25 mm min.) appropriée pour la cuisson à l'induction. Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction".

inadéquat

La faïence, l'aluminium, le plastique, le cuivre, la porcelaine, l'acier inoxydable.

Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur la plaque de cuisson à induction.

attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.
En cas de casseroles en tôle émaillée,
- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé.
Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre.

Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

bruit dans le fond de la casserole

Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole. C'est innocent. Le bruit est causé par le fait que la puissance élevée de la zone de cuisson est en train d'entrer en action dans le fond de la casserole.
Vous pouvez réduire le bruit en question en sélectionnant une position plus basse.

cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

que faire de l'emballage et de l'appareil

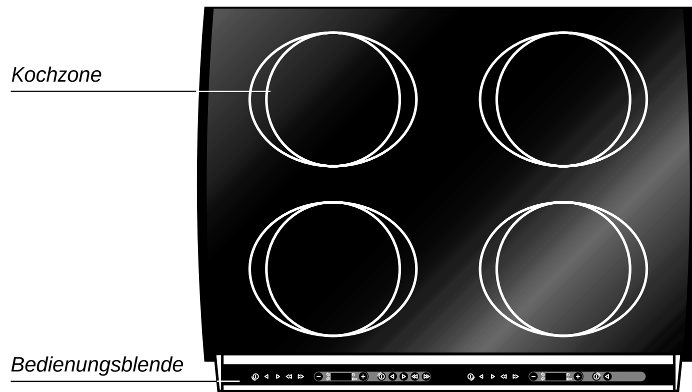
L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés:

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations pour évacuer de façon adéquate les appareils ménagers dont vous voulez vous débarrasser.

Beschreibung



Bedienungsblende



Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Induktionskochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips. Die zur Installation des Gerätes wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in einer gesonderten Installationsanweisung, die für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Einleitung

Sie haben sich für ein Induktionskochfeld von Atag entschieden. Dieses Gerät wurde speziell für den Hobbykoch entworfen.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art.
Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel "Kochgeschirr" auf den Seiten 18 und 19.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht.
Das Kochfeld ist einfach zu reinigen und die Platte wird nicht besonders heiß, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird.
Näheres zu den Vorteilen beim Kochen mit Induktionskochfeldern finden Sie im Kapitel "Funktion" auf den Seiten 17 und 18.

Ihr Induktionskochfeld

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen 4 – 6

Bedienung

Einschalten 7 – 8

Extra-Sicherheit 9

Kochanleitungen

Kochstufen und Leistungen 10 – 11

Kochtabellen 12 – 13

Pflege

Reinigung 14

Sicherungen

Überhitzungssicherungen 15

Störungen

Was ist, wenn… 16

Allgemeine Informationen

Funktion 17 – 18

Kochgeschirr 18 – 19

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät 20

Allgemeines

Kochen mit einem Induktionskochfeld ist äußerst sicher. Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Dadurch wird die Glasplatte nicht wärmer als der Inhalt des Topfes und die Wahrscheinlichkeit, dass Sie sich am Kochgerät verbrennen, ist gering. Dennoch gibt es - wie bei jedem Gerät - einige Dinge, auf die Sie achten müssen.

Bei der Installation

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Das Gerät kann nur dann ordnungsgemäß funktionieren, wenn bei der Installation die folgenden Punkte beachtet wurden:

Achten Sie auf ausreichende Belüftung.

- Die Belüftung muss ausreichend sein (siehe Seite 9).
- Das Kabel mit dem Euro-Anschluss muss freien Spielraum haben und darf nicht von einer Lade behindert werden.
- Die Arbeitsfläche muss mindestens 3,2 cm und darf höchstens 4 cm dick sein.
- Die Arbeitsfläche muss flach sein.
- Wenn der Abstand zwischen Kochgerät und Wand weniger als 4 cm beträgt, muss die Wand aus hitzebeständigem Material sein. Die Hitze, die ein heißer Topf von sich gibt, könnte die Wand verfärben oder beschädigen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

Bei der Benutzung

Dieses Kochgerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.

Vorsicht mit: Herzschrittmachern; Kreditkarten; EC-Karten; Disketten; Armbanduhren.

Sollten Sie einen Herzschrittmacher tragen, so empfehlen wir Ihnen, zunächst Ihren Facharzt zu konsultieren.

Halten Sie während der Benutzung des Induktionskochfeldes magnetisierbare Gegenstände außer Reichweite des Kochgerätes.

Beachten Sie die extrem schnelle Aufwärmzeit bei den höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe (10, 11 oder 12) eingestellt haben.

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.

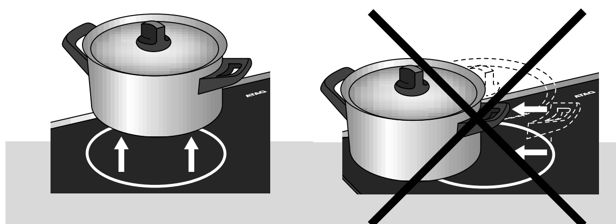
Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Glaskeramik- Kochfläche ist zwar äußerst stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Ein Sprung kann entstehen, wenn z.B. eine Gewürzdose oder ein spitzer Gegenstand auf das Kochfeld fällt.

Wenn das Gerät einen Sprung oder Risse aufweist, darf es nicht weiter verwendet werden. Schalten Sie das Gerät unverzüglich aus, ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

Verwenden Sie niemals Alufolie (z.B. die Verpackung von Fertiggerichten) zur Zubereitung von Speisen. Wenn Alufolie auf der Kochfläche schmilzt, kann diese nicht mehr entfernt werden.

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.
- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.



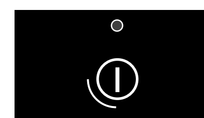
Töpfe immer hochheben, niemals schieben.

Einführung

Verwenden Sie einen geeigneten Kochtopf. Siehe Kapitel "Kochgeschirr" auf den Seiten 18 und 19.

Dieses Induktionskochfeld verfügt über eine Restwärme-Anzeige, 3 Vorwahlstufen, Kurzzeitwecker für die hinteren Kochzonen, Kindersicherung und automatische Kochdauerbegrenzung. Einzelheiten zum Gebrauch dieser Funktionen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Einschalten



Ein/Aus-Taste

1 Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2 Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste.
Die grüne Lampe bei der Ein/Aus-Taste leuchtet.

Leistung einstellen

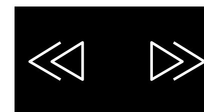


niedriger höher

1 Drücken Sie die Pfeiltaste
Das Kochfeld stellt sich automatisch auf Stufe 3 ein.

Die Lampen im Display zeigen die gewünschte Stufe an. Welche Stufen Sie einstellen müssen entnehmen Sie den Kochtabellen auf den Seiten 12 und 13.

Schnellwahlstufen



Schnellwahlstufen

1 Drücken Sie die Schnellwahltaste.
Das Kochfeld stellt sich sofort auf die Stufe 6, 10 oder 12 ein.
2 Eine höhere oder niedrigere Stufe wird durch Druck der Pfeiltasten eingestellt.

Die gewählte Stufe wird ständig angezeigt, wenn ein Topf auf dem Kochfeld steht.
Die Lampen blinken, wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht.

Ausschalten

Betätigen Sie nochmals die Ein/Aus-Taste.
Die Kochzone wird ausgeschaltet. Eventuell zeigt die Restwärme-Anzeige an, dass die Zone noch warm ist.

Restwärme-Anzeige



Restwärme-Anzeige

Diese Anzeige weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

Kurzzeitwecker



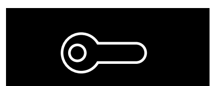
Sie können die hinteren Kochzonen vom Kurzzeitwecker ausschalten lassen.

1 Stellen Sie einen Topf auf die hintere Kochzone.
2 Schalten Sie die Kochzone ein.
Das Gerät läuft an.
3 Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein.
Mit den + en – Tasten wird die Kochzeit eingestellt (max. 3 Std., 59 Min.).
Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt.
Ein blinkender Punkt gibt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert ist.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.
Die Zone schaltet sich aus.

Schalten Sie das akustische Signal am Ende der Zubereitungszeit durch Betätigung der + bzw. - Taste aus. Wenn Sie das Signal nicht ausschalten, verstummt es von selbst nach 30 Minuten.

Kindersicherung



Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht bedient werden.

Kindersicherung ein
Beide + Tasten gleichzeitig drücken.
Das Schlüsselsymbol leuchtet auf.

Kindersicherung aus
Beide + Tasten gleichzeitig drücken.
Das Schlüsselsymbol erlischt.

In das Gerät sind verschiedene Sicherungen zum Schutz von Elektronik und Kochgeschirr eingebaut. Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert ist, werden diese Sicherungen selten oder nie in Funktion treten.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen - je nach eingestellter Stufe - nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.
In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach welcher Zeitdauer die Kochzeitbegrenzung in der jeweiligen Stufe das Gerät ausschaltet.

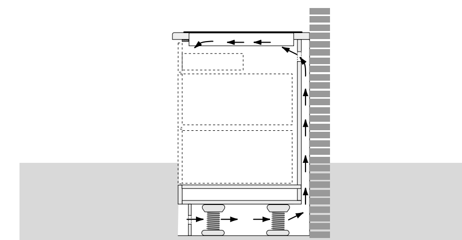
Stufe	Zeit	Stufe	Zeit
1 - 2	9 Stunden	9	3 Stunden
3 - 4 - 5	5 Stunden	10	2 Stunden
6 - 7 - 8	4 Stunden	11 - 12	1 Stunde

Detektionssicherung

Die Kochzone reagiert nur dann, wenn ein entsprechend geeigneter Kopf verwendet wird. Wenn sich lediglich ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone befindet, schaltet sie sich nicht ein.
Die Anzeigelampen blinken weiterhin.

Gebläsesicherung

Die Elektronik muss gekühlt werden. Die kühle Luft wird hinter dem Küchenmobiliar angesaugt und unter der Arbeits-platte wieder ausgeblasen. Das Gerät kann daher nur dann funktionieren, wenn eine ausreichende Luftzirkulation möglich ist.
Bei unzureichender Luftzirkulation schaltet sich das Gerät nicht ein.



Luftzirkulation unter dem Induktions-kochfeld.

Leistung

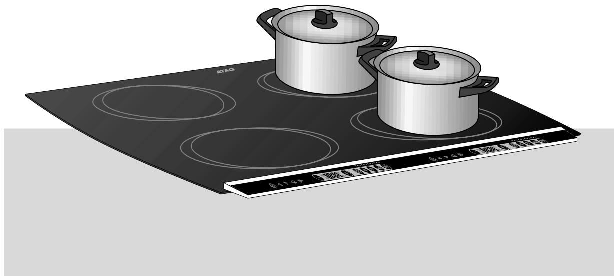
Die Leistung ist zwischen 50 W und 2,8 kW einstellbar.

Zwei Zonen

Wenn zwei hintereinander liegende Zonen gleichzeitig eingestellt sind, hören Sie ein Tickgeräusch. Dieses Geräusch wird verursacht durch das Umschalten von der hinteren auf die vordere Kochzone und umgekehrt.

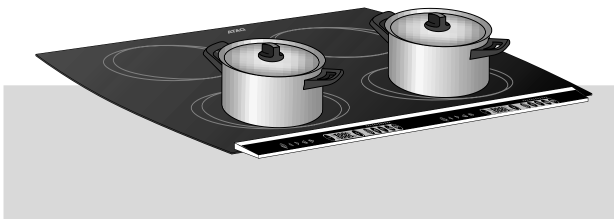
Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden von einem Generator gesteuert. Vorteil dabei ist, dass für jede Kochzone eine hohe Leistung erzielt werden kann. Dies ist ideal zum schnellen Kochen von Speisen und Flüssigkeiten, zum Frittieren oder zum Anbraten großer Mengen. Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, verteilt sich die Leistung automatisch. Bis zu Stufe 10 hat dies keine Auswirkungen.
Wenn Sie jedoch eine Kochzone auf Stufe 11 oder 12 einstellen, so werden die anderen Kochzonen automatisch auf Stufe 6 oder 7 zurückschalten.

Hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen einander.



Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können sie daher gleichzeitig auf Stufe 12 einstellen.

Nebeneinander liegende Zonen können gleichzeitig auf Stufe 12 eingestellt werden.



Kochanleitungen
Kochstufen und Leistungen

Gewöhnungssache…

Anfangs werden Sie überrascht sein von der schnellen Reaktion des Gerätes. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, in der Nähe zu bleiben.

Beim Kochen auf Induktion wird nur der Teil der Zone aktiviert, auf dem der Kochtopf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.

Stufe 12

Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe 12 (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen.
– Lesen Sie die Kochtabellen auf den Seiten 12 und 13, damit Sie mit der Technik vertraut werden.

Stufe 11

Stufe 11 ist die Grillstufe. Diese Stufe eignet sich zum Braten von Fleisch. Auf Stufe 12 würde dies viel zu schnell gehen. Die Milchbestandteile in der Margarine würden noch vor dem Schmelzen der Margarine verbrennen.

	zum Kochen bringen	Zwischen-stellung	Fortkochen
Suppe			
Bouillon ziehen	12	9	3
Klare Suppe	12	10	2/3
Gebundene Suppe	10	–	10
Fleisch			
Kleines Stück Fleisch	10	–	7
Großes Stück Fleisch	11	10	3/5
Beefsteak	7/8	–	–
Fisch			
braten	11	10	8
Kartoffeln			
kochen	12	8	6
braten			
– rohe Kartoffeln	12	8	6
– gekochte Kartoffeln	10	–	–
Gemüse			
kochen			
– getrocknete Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen)	12	8	4
– Hartes Gemüse (z.B. Möhren, Bohnen)	12	8	3
– Zartgemüse (z.B. Endivien, Spinat)	10	–	4
rösten			
– Zwiebeln	10	–	7
auftauen			
– Hartgemüse	8	–	–
– Blattgemüse	6	–	–
Saucen			
gebundene Saucen mit Mehlschwitze oder Bindemittel	10	–	10
frittieren			
Pommes frites	12	–	12
Tiefkühlkroketten	12	–	8
frische Kroketten	12	–	10

	zum Kochen bringen	Zwischen-stellung	Fortkochen
Verschiedenes			
Apfelmus	10	8	3
Butter schmelzen	8-10	4-6	4
Schokolade schmelzen	1		
Amerikanische Pancakes (3 pro Pfanne)	7	–	7
Eier	10		6
Crêpes	8	–	8
Nudeln	12	6	3
Milch kochen	10	–	–
Pfannkuchen	9	–	8
Brei kochen	10	6	2
Reis	12	8	2
Saucen binden (mit Eigelb)	1		2
Speck knusprig braten	8	–	–
Spiegelei	8	–	8
Kochbirnen	12	8	3

Vorsicht!

Wenn Sie zum Braten eine Pfanne verwenden, deren Boden größer ist als die Kochzone, ist es wichtig, dass die Pfanne sich in Ruhe aufheizt. Beginnen Sie z.B. auf Stufe 6 und erhöhen Sie die Leistung allmählich.

Bei Verwendung eines Woks ist es wichtig, dass der Boden flach ist und der Wok mit hoher Leistung gut vorgeheizt wird.

Tägliche Reinigung

Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.

Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

Wasserflecken; Kalkreste; Metallrückstände.

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungsessig zu entfernen.

Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen.
Verwenden Sie zum Entfernen von Metallrückständen ein Mittel wie z.B. Stahlfix oder Collo Luneta.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

Niemals verwenden

Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.

Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Tip

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

In das Gerät sind drei Sicherungen gegen Überhitzung eingebaut.

Schutz der Elektronik.

Die erste Sicherung schützt die Elektronik.
Wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch wird, tritt diese Sicherung in Funktion.

Das Gerät wird ausgeschaltet.
Das Gebläse läuft eine Zeitlang weiter, damit sich das Gerät abkühlt.
Im Display erscheint der Fehlercode F7 (siehe Seite 16, "Störungen").

1 Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Fehlercode verschwindet.
2 Schalten Sie das Gerät erneut ein.
3 Wählen Sie eine niedrigere Leistung.

Schutz des Kochgeschirrs.

Die zweite Sicherung schützt Ihr Kochgeschirr. Diese Sicherung kontrolliert die Temperatur der Glasplatte. Damit diese Sicherung ordnungsgemäß funktioniert, ist es wichtig, dass der Topfboden flach ist.

Wenn die Temperatur der Glasplatte zu hoch wird, schaltet diese Sicherung das Gerät automatisch auf eine niedrigere Stufe zurück. Bei einem Defekt dieser Sicherung erscheinen im Display die Fehlercodes F1 und F2 (für die vorderen Zonen) bzw. F3 und F4 (für die hinteren Zonen).

Sollte einer der Fehlercodes F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 oder F9 im Display erscheinen, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

Schutz vor Flammeneinschlag im Topf.

Die dritte Sicherung verhindert, dass der Topf "Feuer fängt". Wenn Sie einen leeren Topf bzw. ein Topf mit nur wenig Öl auf ein Kochfeld stellen, so misst das Kochfeld, dass der Erhitzungsprozess zu schnell verläuft.

Das Gerät schaltet automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
Diese niedrigere Leistung wird nicht im Display angezeigt.
Wenn das Kochfeld die Höchsttemperatur erreicht, wird das Gerät zum Schutz Ihres Kochgeschirrs ausgeschaltet.

Was ist, wenn…

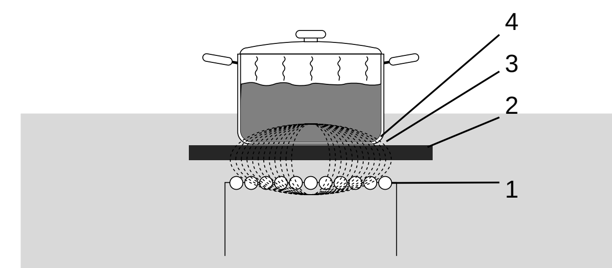
Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert, aber die Anzeigelampen leuchten nicht.	Kein Strom.	Elektroanlage kontrollieren (Hauptsicherung(en), Anschlüsse).
Kochfeld funktioniert nicht. Das Display zeigt F9.	Gerät falsch angeschlossen.	Lassen Sie das Gerät erneut gemäß Anschlussplan vom Installateur anschließen.
Kochfeld funktioniert nicht. Das Display zeigt F0.	Raumtemperatur war zu niedrig (5 °C) als das Kochfeld noch nicht am Netz war.	Nach Anschluss ca. 10 Minuten warten. Die Meldungen verschwinden.
Das Gebläse schaltet sich plötzlich ein.	Gerät führt Selbsttest nach Stromausfall durch.	Das Gebläse schaltet sich selbständig aus.
Das Kochfeld schaltet sich plötzlich aus.	Belüftung unzureichend.	Kontrollieren Sie die Belüftungsöffnungen.
Fehlercode F7 erscheint.	Überhitzung der Elektronik im Kochfeld.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Fehlercode verschwindet. Erneut beginnen auf niedrigerer Stufe.
Nach dem Einschalten blinken die Anzeigelampen weiterhin.	Ungeeignete Töpfe.	Geeigneten Topf verwenden (siehe Seite 18).
	Schlechter elektrischer Kontakt.	Kontrollieren Sie, ob das Kabel durch die Schublade behindert wird. Ist dies der Fall, muss der Installateur den Anschluss ändern.
Gerät funktioniert nicht.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Beide + Tasten fünf Sekunden lang drücken.
Gerät schaltet sich aus.	Zwei Töpfe berühren einander bzw. ein Topf berührt die Wand.	Achten Sie darauf, dass die Töpfe genügend "Freiraum" haben.
Die Ankochzeit dauert länger als erwartet.	Kleiner Topf wurde benutzt.	Benutzen Sie einen Topf, der ungefähr dem Durchmesser der Kochzone entspricht.

Funktion

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.



Bequem

Die elektronische Regelung lässt sich präzise und einfach einstellen. Mit der niedrigsten Stufe können Sie z.B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

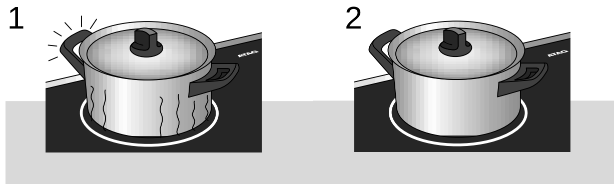
Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Die Wahrscheinlichkeit, sich am Gerät zu verbrennen, ist daher äußerst gering. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Umweltbewusst

Die Wärmeverluste sind minimal, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Bei kleineren Töpfen wird nur derjenige Teil der Zone aktiviert, der in Berührung mit dem Topfboden steht. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Griffe eines Topfes werden nicht warm, da außen am Topf keine Strahlungswärme auftritt.

1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte.

2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.



Kochgeschirr

Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein.

Geeignet

Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld-Ausführung; solide emailliertes bzw. emailliertes gusseisernes Kochgeschirr.

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.
Ein Topf ist geeignet, wenn
- der Topfboden vom Magneten angezogen wird;
- der Topf für den Elektroherd geeignet ist.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einer Mindestdicke von 2,25 mm und einem flachen Boden, der sich für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern eignet. Am besten sind Töpfe mit dem "Class Induction"-Gütezeichen.

Ungeeignet

Keramik, Aluminium, Kunststoff, Kupfer, Porzellan, Edelstahl.

Töpfe, deren Boden nicht magnetisch ist bzw. die nicht für den Elektroherd geeignet sind, können auf einem Induktionskochfeld nicht verwendet werden.

Vorsicht

Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben.
Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte
- die Emailbeschichtung abspringen (d.h. sich vom Stahl lösen), wenn Sie das Kochfeld auf hoher Stufe einschalten, während der Topf noch trocken ist.
- sich der Topfboden verziehen, z.B. durch Überhitzung oder durch Verwendung einer zu hohen Leistung.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.

Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Geräusche im Topfboden

Beim Kochen ist es möglich, dass Sie im Topfboden ein ratterndes Geräusch hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.
Bei einer niedrigeren Stufe wird das ratternde Geräusch leiser.

Schnellkochtöpfe

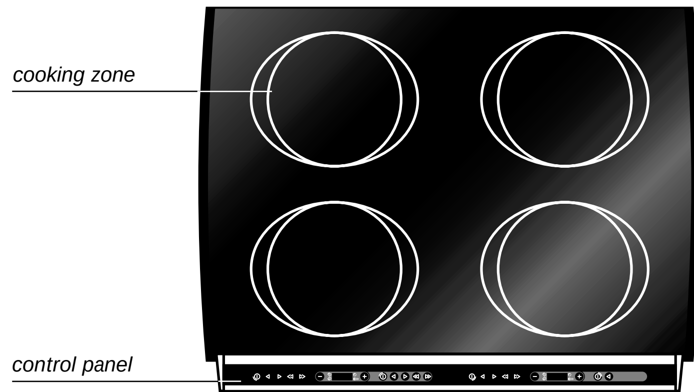
Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Entsorgen von Verpackung und Gerät

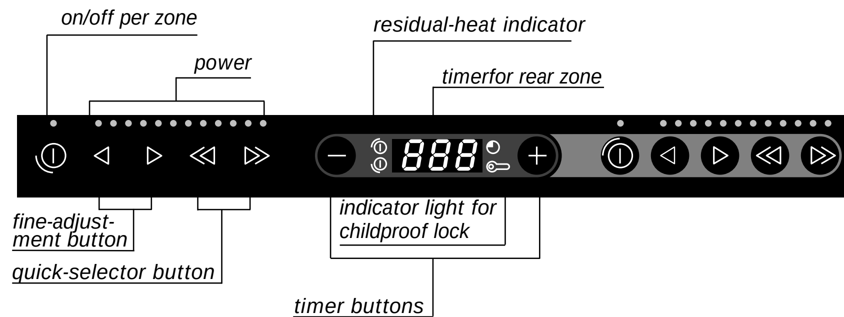
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:
• Pappe;
• Polyethylenfolie (PE);
• FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.



control panel



This manual describes how you can make the best use possible of your induction hob. You can find information in it about the controls and suitable pans, and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, as any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your induction hob!

introduction

You have chosen an Atag induction hob, an appliance that will completely satisfy anyone who loves cooking.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance.
Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section on pages 18 and 19 gives more information about this.

Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring things to the boil very quickly.
The hob is simple to clean; the top itself does not become very hot, because the heat is generated in the pan. In the "how it works" section on pages 17 and 18, you will find comprehensive information about the advantages of induction cooking.

contents

safety

what you should pay attention to 4 – 6

operation

switching on 7 – 8

extra security 9

cooking information

settings and power levels 10 – 11

cooking tables 12 – 13

maintenance

cleaning 14

protective devices

overheating protection 15

faults

what should I do if… 16

general information

how it works 17 – 18

pans 18 – 19

environmental aspects

disposal of packaging and appliance 20

what you should pay attention to

general

Induction cooking is extremely safe. The heat is generated in the pan. Thanks to this, the glass top does not become any hotter than the contents of the pan and there is only a small chance of you burning yourself on the appliance. There are, however, a number of things you have to pay attention to, just as for any other appliance.

when installing the appliance

This appliance should only be connected up by a registered installer.

Make sure there is sufficient ventilation.

The appliance can only function properly if the following points are observed when it is installed:

- There should be sufficient ventilation (see page 9).
- The connection cable should hang freely and should not be knocked against by a drawer.
- The worktop should be a minimum of 3.2 cm and a maximum of 4 cm thick.
- The worktop should be flat.
- If the distance between the appliance and wall is less than 4 cm, the wall should be of a heatproof material. The heat from a hot pan could discolour or damage the wall.
- Never open the casing of the appliance.

what you should pay attention to

during use

This appliance has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

Take care with: pacemakers; credit cards; bank cards, floppy disks; watches.

We advise people fitted with pacemakers to consult their heart specialist first.

When using the induction hob, keep magnetisable objects away from the appliance.

Bear in mind how quickly food heats up on the higher settings. Always stay nearby if you have set a cooking zone to a high setting (10,11 or 12).

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow a pan to boil dry, either.
Although the cooking zone is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

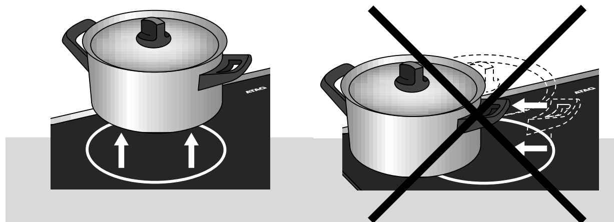
The ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. It may be cracked if, for example, a spice jar or pointed object falls on it.

Do not use the appliance if there are any cracks or splits in it. Switch the appliance off immediately. Take the plug out of the socket and phone the service department.

Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in.
If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed.

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.
• Only put pans with a clean base on the cooking surface.
• Always pick pans up to move them.
• Do not use the hob as a worktop.

Always pick pans up; never slide them.

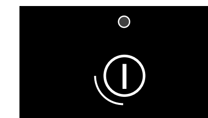


introductie

Use the correct pan. See the "pans" section on pages 18 and 19.

The induction hob is fitted with a residual heat indicator, 3 preference settings, a timer for the rear cooking zones, a childproof lock and an automatic cooking-time limiter. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

switching on



on/off button

1 Put a pan on a cooking zone.
2 Press the on/off button.
The green light next to the on/off button lights up.

setting the power level

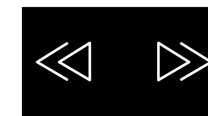


lower higher

1 Press the arrow button.
The hob goes directly to setting 3.

The lights in the display show the setting selected. You can see which setting to select in the cooking tables on pages 12 and 13.

quick-selector button



quick-selector buttons

1 Press the quick-selector button.
The hob goes directly to setting 6, 10 or 12.
2 Choose a higher or lower setting by pressing the arrow buttons.
The setting selected is displayed continuously if there is a pan on the cooking zone.
The lights blink if there is no pan on the cooking zone.

switching off

Press the on/off switch again.
The cooking zone switches off. The residual-heat indicator will continue to indicate that the zone is hot if it still is.

residual-heat indicator


residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.

timer



You can have the rear cooking zones switched off by a timer.

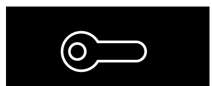
1 Put a pan on one of the rear cooking zones.
2 Switch the cooking zone on.
The appliance starts to work.
3 Set the timer.
The cooking time is set using the + and – buttons (max. 3.59 hours).
The number of minutes selected is shown in the display.
A blinking dot indicates that the timer has been activated.

At the end of the cooking time, you hear a beep.
The zone switches off.

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's + or – button.

If you do not switch the beep off, it will stop automatically after 30 minutes.

childproof lock


childproof lock

The appliance is fitted with a childproof lock. If the childproof lock is switched on, the controls cannot be used.

locking
Press both + buttons at the same time.
The key symbol lights up.

unlocking
Press both + buttons at the same time.
The key symbol goes out.

Various protective devices have been fitted in the appliance to protect the electronics and your cooking utensils. If the appliance has been installed correctly, the protective devices will rarely, if ever, have to come into operation.

cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.
In the table below, you can see after how long the cooking-time limiter switches the appliance off for the various settings.

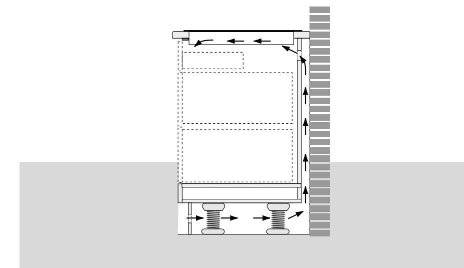
setting	time	setting	time
1 - 2	9 hours	9	3 hours
3 - 4 - 5	5 hours	10	2 hours
6 - 7 - 8	4 hours	11 - 12	1 hour

detection protection

The cooking zone only reacts if a suitable pan is placed on it. If there is just a spoon or a fork on the cooking zone, the cooking zone does not switch on.
The lights continue to blink.

ventilation protection

The electronics have to be cooled. Cool air is drawn in behind the kitchen cupboard and blown out again under the worktop. The appliance is only able to function, therefore, if sufficient air can circulate.
The appliance does not switch on if there is insufficient circulation of air.


Air circulation under the induction hob.

power

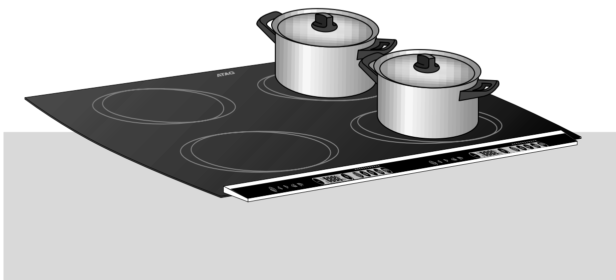
The power can be set from 50 W to 2.8 kW.

two zones

You will hear a ticking sound if two cooking zones one in front of the other are switched on at the same time. This is caused by the appliance switching over from the rear cooking zone to the front one and back again.

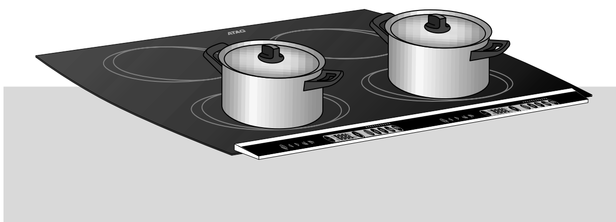
Two cooking zones one in front of the other are operated by one generator. The advantage of this is that a high power level can be realised for a cooking zone. This is ideal for bringing food and liquids to the boil very quickly, for frying and for searing large quantities.
When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. Up to setting 10, this does not have any consequences.
If, however, you set one cooking zone to setting 11 or 12, the other cooking zone will automatically switch down to setting 6 or 7.

Zones one in front of the other affect each other.



Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. So you can set them both to setting 12 at the same time.

Zones alongside each other can both be set to setting 12 at the same time.



cooking information
settings and power levels

getting used to it…

To start with, you will be surprised by the speed of the appliance. In particular, bringing things to the boil on the higher setting is very fast. To prevent anything boiling over or boiling dry, it would be best to stay nearby.

When cooking on an induction hob, only that part of the zone on which the pan is standing is activated. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

setting 12

Only switch the hob on at setting 12 (the highest power level) if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.
– Consult the cooking tables on pages 12 and 13 to help you learn the techniques.

setting 11

Setting 11 is the grill setting. This setting is suitable for grilling meat. Setting 12 is far too fast for this; the milk constituents in the margarine burn before the margarine has melted.

	bringing to the boil	intermediate setting	cooking-through setting
soup			
making stock	12	9	3
clear soup	12	10	2/3
thick soup	10	–	10
meat			
small cut	10	–	7
large cut	11	10	3/5
steak	7/8	–	–
fish			
frying	11	10	8
potatoes			
boiling	12	8	6
frying			
– raw potatoes	12	8	6
– cooked potatoes	10	–	–
vegetables			
boiling			
– dried pulses (e.g. peas, beans)	12	8	4
– firm vegetables (e.g. carrots, beans)	12	8	3
– vegetables that shrink (e.g. endive, spinach)	10	–	4
sautéing			
– onions	10	–	7
defrosting			
– firm vegetables	8	–	–
– leaf vegetables	6	–	–
sauce			
sauce thickened using roux or prepared thickener	10	–	10
frying			
frying chips	12	–	12
croquette – frozen	12	–	8
croquette – fresh	12	–	10

	bringing to the boil	intermediate setting	cooking-through setting
miscellaneous			
apple sauce	10	8	3
melting butter	8-10	4-6	4
melting chocolate	1		
Scotch pancake	7	–	7
eggs	10		6
crêpes	8	–	8
macaroni	12	6	3
boiling milk	10	–	–
pancakes	9	–	8
cooking porridge	10	6	2
rice	12	8	2
thickening sauces (with egg yolks)	1		2
frying bacon	8	–	–
fried egg	8	–	8
cooking pears	12	8	3

attention!

If you fry using a frying pan with a base larger than the cooking zone, it is important to let the pan heat up evenly. Start on setting 6, for example, and increase the setting slowly.

When using a wok, it is important that the base is flat and that the wok is preheated thoroughly at a high power level.

daily cleaning

Although food that has boiled over cannot burn on, it is still recommended that you clean the hob immediately after use.

For daily cleaning, you can best use a mild cleaning agent and a damp cloth. Dry the hob with kitchen paper or a dry cloth.

stubborn stains

Water marks; lime stains; traces of metal.

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.
Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.
Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

tip

Before you start to clean, turn the childproof lock on.

Three protective devices are fitted in the appliance to protect against overheating.

Protecting the electronics.

The first protective device protects the electronics.
If the temperature of the electronics becomes too high, this protective device comes into operation.

The appliance is switched off.
The fan continues to run, in order to cool the appliance down.
Error message F7 appears in the display (see page 16, "faults").

1 Press any button and the message disappears.
2 Switch the appliance on again.
3 Select a lower power level.

Protecting the pans.

The second protective device protects your pans.
This protective device monitors the temperature of the glass top. It is important that the bases of the pans are flat for this protective device to work.

If the temperature of the glass top becomes too high, the appliance automatically switches down to a lower power level.
If this protective device is defective, there appear in the display error messages F1 and F2 (for the front zones) or F3 and F4 (for the rear zones).

Phone the service department if error messages F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 or F9 appear in the display.

Protection against catching fire.

The third protective device protects against "catching fire". If you put an empty pan on, or one containing just a little oil, the hob will measure that the heating process is going too quickly.

The appliance automatically switches down to a lower power level.
This lower power level cannot be seen in the display.
As soon as the top reaches the maximum temperature, the appliance is switched off to protect your pans.

what should I do if…

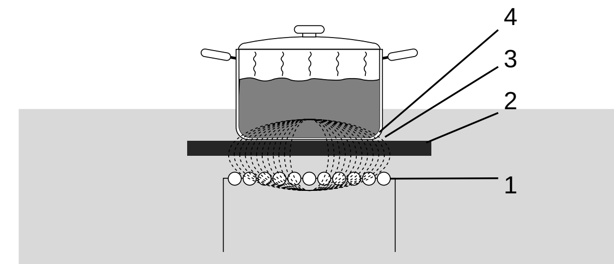
If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
The appliance does not work and the lights are not on.	No electricity.	Check the electrical installation (main fuse(s), connection).
The hob does not work. F9 appears in the display.	The appliance has been connected incorrectly.	Ask the installer to connect the appliance again in accordance with the wiring diagram.
The hob does not work. F0 appears in the display.	Ambient temperature was too low (5 °C) when the hob was not connected to the electricity supply.	Wait for about ten minutes after connecting. The message disappears.
The fan switches on spontaneously.	The appliance is checking itself after a power failure.	The fan switches itself off.
The cooking zone suddenly switches off.	Insufficient ventilation.	Check the ventilation openings.
Message F7 appears.	Overheating of the electronics in the hob.	Let the appliance cool down. Press any button and the message disappears. Start again on a lower setting.
The lights keep blinking after switching on.	Unsuitable pans.	Use a suitable pan (see page 18).
	Poor electrical contact.	Check whether the cable has been knocked against by the drawer. In that case, have the connection changed by the installer.
Appliance does not work.	Appliance is locked.	Press both + buttons continuously for five seconds.
The appliance switches off.	Two pans are touching each other or a pan comes into contact with the wall.	Make sure that the pans stand clear.
Bringing food to the boil takes longer than expected.	Small pan used.	Use a pan with a diameter approximately the same as the cooking zone.

how it works

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.



easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

fast

Thanks to the induction hob’s high power levels, bringing food to the boil is very quick.
Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

safe

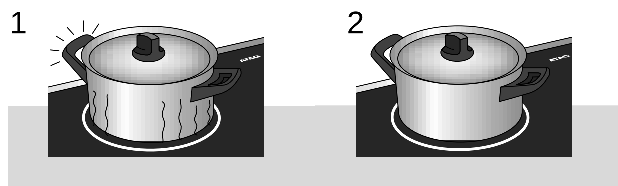
The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the risk of you burning yourself on the appliance is very small. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

environmentally conscious

Heat losses are minimal, because the heat is generated in the pan itself.
For smaller pans, only that part of the zone that is in contact with the base of the pan is activated. An associated advantage is that the handles of the pan do not get hot due to radiant heat around the pan.

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.

2. No heat loss and cold handles with induction cooking.



pans

Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic.

suitable

Special stainless-steel pans for induction cooking; solid enamelled pans; enamelled cast-iron pans.

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet.
A pan is suitable if:
- the base of the pan is attracted by the magnet;
- the pan is suitable for electric cooking.

You should only use pans with a thick (minimum 2.25 mm), flat base which are suitable for induction cooking. The best are pans with the "Class Induction" quality mark.

unsuitable

Earthenware, aluminium, plastic, copper, china, stainless steel.

Pans with a base which is not magnetic or is not suitable for electric cooking are unsuitable for use on the induction hob.

attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.
With enamelled sheet-steel pans:
- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

noise in the base of the pan

While cooking, you will be able to hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan.
Reduce the rattling noise by selecting a lower setting.

pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.